

Summer Berry Pudding

- **Küche:** Britisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell Britisch, Brot - Früchte Pudding

Zutaten

- 375 g TK Beeren
- (Aus Erdbeeren, Blau-, Brom- rote Johannis - und Himbeeren
- (In der Saison mit frischen Beeren)
- 75 g Puderzucker
- 1 EL Apfelsaft oder Weißwein
- Etwas Zitronenabrieb
- 125 g - 150 g Buttertoast ohne Rinde

Zubereitungsart

Schritt1

Die frischen Beeren verlesen, abspülen, gut ablaufen lassen. Puderzucker und Zitronenabrieb zu geben, Saft ziehen lassen.

Schritt2

Oder die TK Beeren auftauen, zuckern, Saft ziehen lassen, 3 - 4 min. aufkochen

Schritt3

Das entrindete Toastbrot in Dreiecke schneiden und ganz kurz in etwas abgegossenen Fruchtsaft tauchen, kurz benetzen.

Schritt4

Zuerst den Boden, dann den Rand dicht an dicht auslegen, so dass alles gut zusammen passt; überstehendes Brot abschneiden.

Schritt5

8 El Saft zurück halten, die Beeren mit dem restlichen Saft einfüllen.

Schritt6

Die Oberfläche ebenfalls mit getränkten Brotscheiben belegen.

Schritt7

Mit einem passenden Teller abdecken und mit 1 - 2 Konservendosen beschweren. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Schritt8

Vor dem Servieren stürzen und ev. mit dem restlichen Fruchtsaft übergießen und Vanillesauce oder Vanilleeis zu Tisch geben.

Rezeptart: Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/summer-berry-pudding/>